

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 06 décembre 2024

Clos de Vougeot 2024 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|-----------|
| Acidité volatile | 0.47 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 3.6 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.80 | |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique.

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

